DERWENT-ACC-NO:

1992-229833

DERWENT-WEEK:

199228

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE:

Potato based ice cream prodn. - by

kneading boiled

potatoes, adding the potatoes and

sugar to gelatin,

boiling, adding milk and corn starch,

etc.

PATENT-ASSIGNEE: HIDAKA T[HIDAI]

PRIORITY-DATA: 1990JP-0279614 (October 27, 1990)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

JP 04152848 A

May 26, 1992

N/A

001 A23G 009/02

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DESCRIPTOR

APPL-NO

APPL-DATE

JP 04152848A

N/A

1990JP-0279614

October 27, 1990

INT-CL (IPC): A23G009/02, A23L001/216

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 04152848A

BASIC-ABSTRACT:

Boiled potatoes are kneaded by mixer. Gelatin is put in water and it is

boiled. After the gelatin is diluted, sugar and potatoes are added. When it

is boiled, kneaded milk and corn starch are added. When it is cooled down, egg

yolk is added and mixt. frozen and agitated.

USE - Ice-cream contg. potatoes as main ingredient is introduced.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: POTATO BASED ICE CREAM PRODUCE KNEAD BOILING

POTATO ADD POTATO

SUGAR GELATIN BOILING ADD MILK CORN STARCH

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E08;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1992-103315

19 日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

◎ 公開特許公報(A) 平4-152848

3 Int. Cl. 5

の出 頭 人

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成 4年(1992) 5月26日

A 23 G 9/02 A 23 L 1/216 9161-4B 6977-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全1頁)

◎発明の名称 食品じやがいもを主成分とする、アイスクリームの製法

②特 顧 平2-279614

②出 願 平2(1990)10月17日

@発明者日高

H

督 鹿児島県鹿児島市真砂本町7番13号

督 鹿児島県鹿児島市真砂本町7番13号

明 細 書

高

1. 発明の名称

食品じ * がいもを主成分とする、アイスクリームの製法

2. 特許請求の範囲

じゃがいもを炊いてミキサーで練状にしておさ水の中にゼラチンを入れて炊きゼラチンが浴けたら、砂糖、じゃがいもを入れて、沸騰したら練乳、コンスターチを入れる。冷えたら、卵黄を加えて、冷凍かくはんすることを特徴とした、じゃがいもを主成分とするアイスクリームの製法。

8. 発明の詳細な説明

本発明は、じゃがいもを用いたアイスクリームの製法に関するものである。

従来、市販されているアイスクリームは安定 剤、香料、着色料を用いているので人体にあま り良くない。そこで自然食品が見直されている 中で、じゃがいもを主成分として、糖分をおさ え番料、着色料を一切使わず、じゃがいもの特徴を生かしたアイスクリームとシャーペットである。

4. 製造法

- (1) じゃがいもを炊いて練状にしておく
- (2) 水 1町 に対し、ゼラチン 5g を入れて炊く
- (3) 砂糖 400g、じゃがいも 800g、練乳 40g を入れ冷す
- (4) 冷やした(3) の中に卵黄を入れ線状にし、冷凍かくはんする

特許出願人 日 高 智